

Glutaferm[®] ONE

PB 2017 – levadura obtenida mediante una técnica de evolución adaptativa, caracterizada por alta producción en glutatión

➔ DESCRIPCION TECNICA

Glutaferm ONE es una cepa “mejorada” con la técnica de evolución adaptativa y se caracteriza por altas producciones de GSH (Glutatión reducido) y por la baja producción de H₂S.

La selección de **Glutaferm ONE** se basa en la técnica de enfoque evolutivo, útil para el aislamiento de cepas de levadura que han desarrollado resistencia a factores de estrés; aprovechando uno de los posibles mecanismos de resistencia al molibdato (analogía tóxica al sulfato), se ha estimulado la producción de glutatión como quelante del metal pesado a través de la vía de reducción de los sulfatos y la biosíntesis de los aminoácidos sulfurados (Fig.1); este antioxidante de gran interés en el sector enológico, al final del ciclo metabólico podrá ser expulsado al medio o ser acumulado en las vacuolas.

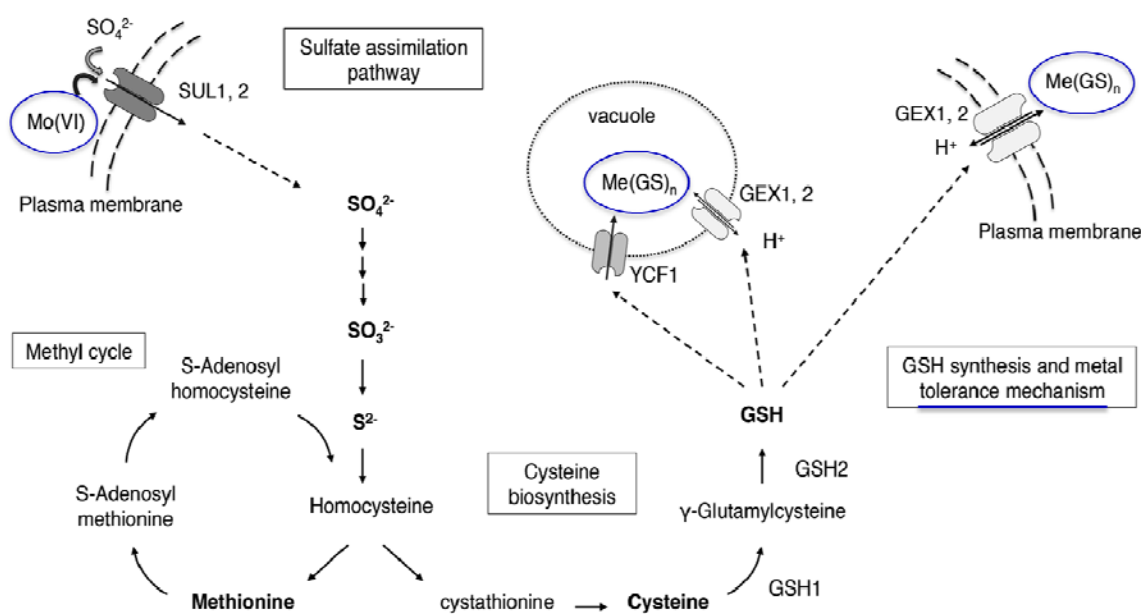


Fig. 1

Todas las células vivas producen glutatión. **Glutaferm ONE** produce una cantidad mayor, ya que en la fase de selección ha sido sometida a presión selectiva específica, directamente relacionada con la liberación en el medio de este antioxidante.

La producción de glutatión se produce durante el proceso de fermentación y al final de la misma se observan incrementos de glutatión debido a la lisis de la célula que lo acumula.

Glutaferm ONE es ideal para optimizar las notas varietales y no interfiere con el perfil aromático propio de la uva, si no se aplican técnicas específicas para la producción de aromas en fermentación.

Glutaferm ONE puede ser utilizado con éxito en la producción de vinos blancos complejos, cuya intensidad aromática aumenta durante el afinado; gracias a la liberación de glutatión en el medio es interesante en vinos obtenidos por híper-reducción.

Glutaferm® ONE

El cuadro aromático que se obtiene fermentando los mostos con **Glutaferm ONE**, es complejo y rico en matices florales y frutas tropicales, con evidentes notas de fruta de la pasión y pomelo. Si el mosto se trabaja en híper-reducción se aprecian también notas de salvia y boj.

La cantidad de glutatión presente en el vino al final de la fermentación alcanza habitualmente valores superiores a 5 mg/L.

Cepa seleccionada por Unimore Microbial Culture Collection (www.umcc.unimore.it) – Universidad de Modena y Reggio Emilia - dirigida por el Prof. Paolo Giudici.

➔ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

- Cepa: *Saccharomyces cerevisiae* rf *cerevisiae*.
- Población vital > 1×10^{10} levaduras/g.
- Tolerancia al alcohol: 14,5% vol.
- Humedad: <5%.
- Conservante: contiene monostereato de sorbitán (E491).
- No contiene OGM y no se ha sometido a tratamiento ionizante.

Glutaferm ONE Conforme a las normativas del Codex Œnologique International.

➔ DOSIS DE EMPLEO

Fermentación alcohólica: de 10 a 30 g/hL.

➔ MODO DE EMPLEO

- *Rehidratación: en 10 partes de agua tibia azucarada máximo a 38°C durante 20–30 minutos*
- Evitar shocks térmicos superiores a 10°C en el momento de la inoculación.

➔ CONFECCION Y ALMACENAJE

Paquetes de 0,500 kg en cajas de 10 kg. Cod. Prod. 004728.

Una vez abierto el envase conservar en el frigorífico con el envase perfectamente cerrado.

Conservar en un lugar seco y sin olores, a temperatura inferior a 20°C

Conservar con el paquete original cerrado. Mortalidad < 10% al año a 10°C

